

なばり

2014年(平成26年) 2月16日発行

主な内容

- 1・2……名張をおいしく召し上がれ!
- 3……アドバンスコープADSホール催物、国津の杜の行事
- 4……市制施行60周年記念式典観覧者募集、市民広報特派員募集

発行/名張市企画財政部広報対話室 〒518-0492 名張市鴻之台1-1 ☎0595-63-7402 ✉pr@city.nabari.mie.jp 🌐http://www.city.nabari.lg.jp

名張市オリジナル商品開発支援事業



名張をおいしく 召し上がれ!

きれいな水、豊かな緑に恵まれた名張の地には、さまざまな地域資源があります。

市は、昨年5月、この地域資源を活用し、独自の技術やアイデアなどを生かしたオリジナル商品の開発や特産品づくりの提案を募集しました。応募のあった事業者のうち、5つの

事業者の提案を採択。それぞれ新商品の開発、販売に取り組まれています。

地域資源を生かした商品が、名張ブランドとして、名張の魅力発信の大きな力となることが期待されます。

☎ 商工経済室 ☎ 63-7824



煎る作業もおばあちゃんたちの手作業(奈垣集会所)

- ▽安全でおいしいものを作ろう
 - ▽みんなのためになることをしよう
 - ▽楽しんで仕事をしよう
 - ▽「年寄りだから」と言わない
 - ▽あと10年続けよう
- を合言葉に、活動を続けています。

手作り、奈垣の食材に こだわった「きりこ」

わたしたち「ながき村おこしグループ」は昔から農業をしている10人のおばあちゃんからなる仲良しグループです。



地元の野菜などを使用した米菓 「ながきのきりこ」

販売価格 大袋…250円 小袋…120円
販売場所 とれたて名張交流館 [とれなば]
(希央台2-77-1/☎62-1755)

ながき村おこしグループ

奈垣地区(国津地域)に住む、
平均年齢80歳のおばあちゃんのグループ



皆さんの協力により 改良を重ねる

試作品を作ってみると、しっかり乾燥できていない、芯が残ったり、膨らみすぎたりと失敗が続きました。そんなとき、「きりこ」の試作品についての感想やアドバイスをくれたのが、朝市に来てくれるつづじが丘地域の皆さんや、地元区長さんなどでした。そして、改良に苦勞しているところを助けてくれたのが伊賀地域農業改良普及センターの職員さんです。

「ながきのきりこ」は、「冬は寒くてあまり畑に行かない。でも、みんなが集まりたい。昔のおやつはおいしかったね」が作りのきっかけです。せつかく作るなら、奈垣でしかできない「きりこ」を作りたいと、手作り、できるだけ奈垣の食材で作るようにしています。

集まれば、「きりこ」の話。 新しい味を考えています

完成した「ながきのきりこ」はとれたて名張交流館で販売しています。味のバリエーションは、「よもぎ」「につき」「ユズ」「落花生」「シソ」「ショウガ」「唐辛子」の7種類。もちろん原材料は奈垣産です。

味については、メンバーが集まるたびに新しいアイデアを出し合っています。「お茶や国津みそを使ったきりこはどうか」など新しい商品開発に向けたアイデアが出てきています。

食感についても、より均一した商品提供できるように改良していきたいですね。これからも、また食べてみたいと思え、安全でおいしく安心して食べられる「きりこ」を作っていきたいです。

2ページへ続く